



# CAVOUR

## Antipasti

- Battuta di Fassona adulta, praliné di nocciola tonda, velo di barbabietola \*5.8 16 €
- “Il fu” vitello tonnato, verdure in tingolo di pollanca \*3.6.9.12 16 €
- Polenta concia, cardoncelli, clorofilla e mentuccia \*9.12 15 €
- Crudo di pesce, sedano rapa e melone in conserva \*2.6.9.14 22 €
- Baccalà al vapore, crema di patate, verza e leggera salsa orientale \*4.6 20 €

## Primi

- Tajarin, jous di pollo ruspante e il suo patè, porcini e finferli \*1.7.9.12 18 €
- Risotto, canocchie, clementina \*7.9.12 18 €
- Lasagna al super ragout \*1.7.9 16 €
- Plin Cavour \*1.7.9.12 16 €
- Spaghettoni ai 5 pomodori e cacio dei poveri \*1.4.7.9 15 €

## Secondi

- Anatra muta di corte piemontese, fichi caramellati e cipollotto \*6.7.9.12 24 €
- Trancio di pesce secondo mercato, “busara” di granchio \*4.6.7.9.12 27 €
- Controfiletto di razza piemontese, sedano rapa e vermouth \*6.7.9.12 22 €
- Costato di manzetta Piemontese cotto al sale, verdure dell’orto e crema di cavolfiore \*6.7.9.10.12 25 € a persona (minimo 2 persone)

## Dessert

- Radicchio caramellato, gelato al topinambur, fava di tonka e croccante al sesamo \*7.11 9 €
- Il dolce da condividere: pane allo zucchero e i suoi giochi (per 2 persone) \*1.6.7 14 €
- Composta di frutta e verdura autunno 2023, vermut e gelato alla zucca \*7.10.12 9 €
- Bunet \*1.6.7 7 €

Il presente menù è soggetto a variazioni in base alla disponibilità delle materie prime. Sarà nostra premura informarvi delle modifiche in merito.



# CAVOUR

## Selezione di Formaggi

(Marco Bernini, Luca Montaldo e La Tula)

4 assaggi 16 €

7 assaggi 20 €

In abbinamento composte fatte in casa e il nostro pan brioche con uva passa e noci

## Pane e grissini di nostra produzione

Coperto e servizio 3 €

## Bevande

Acqua 75 cl. 3 €

Soft Drinks 5 €

Birre artigianali 7 €

Espresso 2 €

Cappuccino 3 €

Te / Tisane 3 €

\*Si prega di prendere visione della tabella degli allergeni presente in sala e di comunicare al personale eventuali allergie e/o intolleranze prima dell'ordinazione.

Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Il presente menù è soggetto a variazioni in base alla disponibilità delle materie prime. Sarà nostra premura informarvi delle modifiche in merito.